

Les Entrées

Velouté de Butternut et gésier confit	9,90€
Pâté en croûte maison, bolets et cèpes	11.90€
Tartare d'artichaut acidulé, Gravlax de lotte Zestes d'agrumes	13.40€
Salade Caesar « L'Originale... »	
Salade romaine, croustillant de poulet pané, tomate, parmesan, œuf dur, sauce à l'anchois	
Moyenne:	11.50€
Grande:	17.30€

Pâtes, Risotto & Légume

Tajine de grondin, légumes de saison Citron confit « épices ras el-hanout »	16.90€
Gratin de coquillettes au comté, Jambon à l'os braisé	18.90€
Risotto de riz noir vénéré Encornet grillé & jus au chorizo	21.90€

Les Poissons

Dos de cabillaud à l'huile d'olive crème d'houmous aux fruits secs « jus au maïs »	26.90€
Filet de limande aux champignons, Réduction de vin rouge	23.10€

Les Viandes

Filet de bœuf façon Wellington Huile de truffe, mesclun	24.10€
--	--------

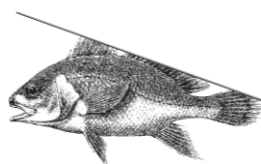
Le Burger Signature **& ses frites fraîches**

Pain aux céréales cuit au four garni de son tartare de bœuf cuit assaisonné à la tomate séchée, échalote, coriandre et de sa sauce au chorizo

Tartare de bœuf Limousin 180gr Assaisonné par nos soins, sucrose & frites fraîches « Tartare ou César à vous de choisir... »	16.90€
--	--------

Les Fromages

Faisselle de fromage blanc à la louche « Façon cervelle de Canut, coulis de fruits, à la crème, sucré... A vous de choisir »	4.20€
Demi Saint Marcellin « La Mère Richard »	5.50€



Les Douceurs

Minestrone de fruits frais	7.40€
Crème brûlée Praline rose	7.90€
Dôme « coco », cœur aux fruits exotiques	7.90€
Tartelette façon Mont-blanc & Compotée de myrtilles	7.90€
Tartelette poire amandine Chantilly mascarpone vanillée	9.10€



Menu Théâtre

25.00€

Quenelle de brochet « maison Sibylla »,
Sauce Nantua et riz basmati grillé

Cu

Tartare ou César de bœuf « Charolais » 180gr
Sucrose & frites fraîches

Cu

Trippes Lyonnaises, tomate & moutarde,
Pommes vapeurs

Cu

Les créations du moment viande ou poisson...
~

Demi Saint Marcellin « La Mère Richard »

Cu

Brownie au chocolat, noisettes caramélisées

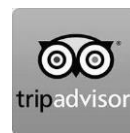
Cu

Minestrone de fruits frais

Cu

Notre Nespresso gourmand
(Suppl. 2.70€)

« Aucun changement de mets n'est possible dans ce menu »



LE GARAGE
RESTAURANT - BAR

La Carte

Des Boissons

Les Apéritifs

Kir 12cl	4.90€
Ricard, Pastis 2cl	4.80€
Martini blanc, rouge, rosé, extra dry 7cl	6.00€
Campari 7cl	6.00€
Suze 7cl	5.90€
Porto 7cl	6.90€
Gin Bombay Sapphire 4cl	9.50€
Les Bières :	
Kronembourg, Pelforth Brune, Affligem, Grimbergen,	
Lefe Blonde, Carlsberg, Edelweiss 33cl	6.00€
Heineken Pression 25cl	4.50€
Affligem Pression 25cl	5.50€

Les Jus de Fruits par Alain Milliat

	33cl	8.00€
Jus d'Ananas du Panama		
Jus de tomate Noir de Crimée		
Jus de Pomme Cox's de Caen		
Nectar de Fruit de la Passion du Panama		
Nectar de Pêche blanche du Gers		
Nectar Fraise de la Vallée du Rhône		
Nectar Framboise de L'Aisne		
Nectar de Mangue de Colombie		
Nectar de Poire d'été des Coteaux de Lyonnais		

Les Eaux Minérales

Evian, Vittel,	50cl	4.00€
Badoit, San Pellegrino	100cl	5.50€
Chateldon 75cl		6.50€
Jus de Fruits et Soda		
Coca-cola, Coca-cola light,		4.50€
Coca-cola Zéro, Sprite 33cl		
Orangina, Ice Tea, Schweppes 25cl		4.50€
Jus Granini		4.50€
(orange, pomme, ananas, tomate, abricot, fraise) 25cl		

Les Boissons Chaudes

Nespresso	2.70€
Nespresso décaféiné	2.70€
Thé NUNSHEN	4.70€
Thé "Comptoir des thés"	4.50€
Infusion	4.50€



AOP Côtes du Roussillon 2013

« Gatefer » Domaine la Clapière
Languedoc- Rouge puissant

La bouteille (75cl) 26.00€

Le verre (15cl) 6.00€

AOP Chablis 2015

Domaine des marronniers
Bourgogne - Blanc généreux

La bouteille (75cl) 43.00€

Le verre (15cl) 9.00€

AOP Saint Joseph 2015

Domaine Grangier
Côte du Rhône - Rouge équilibré & épice

La bouteille (75cl) 42.00€

Le verre (15cl) 8.50€

IGP Pur Viognier 2015

Maison Chapoutier
Les granges de mirabelle - Blanc gourmand & fruité

La bouteille (75cl) 33.00€

Le verre (15cl) 7.50€

AOP Médoc 2012

« Château Begadan »
Bordeaux - Rouge structuré & épice

La bouteille (75cl) 40.00€

Le verre (15cl) 8.00€

AOP Côtes de Provence 2015

« Château Cavalier »
Provence - Rosé élégant & fruité

La bouteille (75cl) 30.00€

Le verre (15cl) 7.50€

AOP Givry 2015

« Le Village » - Domaine Masse
Bourgogne - Rouge léger & fruité

La bouteille (75cl) 41.50€

Le verre (15cl) 8.40€